



## **IPS TELESE-PERCORSO IEFP**

**CLASSE 1°.../ 2°..., A.S. 2015-2016**

### **DENOMINAZIONE DELLE FIGURE D'INDIRIZZO- PREPARAZIONE PASTI, SERVIZI DI SALA E BAR, SERVIZI DEL TURISMO**

*AMBITO TEMATICO -Approfondimento della cultura e della storia locale in relazione alle pratiche previste dai profili professionali del settore dell'enogastronomia e dell'accoglienza*

#### **FINALITÀ, OBIETTIVI SPECIFICI E SCELTE DI CONTENUTO**

La finalità dell'idea progettuale è riconducibile al concetto fondamentale secondo cui l'apprendimento non è un'azione che riguarda momenti particolari, né alcuni docenti, né i soli docenti, ma è e deve essere un processo continuo, immanente all'azione didattica, capace di educare e formare i giovani ad orientarsi, come requisito necessario ad azioni formative efficaci, che costruiscono quello che è stato definito "diritto alla cittadinanza".

In particolare le FINALITÀ GENERALI del progetto sono:

1. coinvolgere in modo attivo lo studente in compiti reali
2. far acquisire agli alunni competenze orientative specifiche, ossia quelle finalizzate alla risoluzione di compiti definiti e circoscritti che caratterizzano le diverse esperienze personali
3. potenziare una mentalità o un metodo orientativo, usando le discipline, ossia individuando in esse le risorse per dotare i giovani di capacità spendibili nel loro processo formativo e guidandoli ad imparare con le discipline e non le discipline
4. Promuovere una conoscenza più approfondita del territorio e delle risorse per offrire ipotesi e prospettive di sviluppo
5. Favorire un approccio interdisciplinare sperimentando criteri e strumenti di lavoro in grado di coinvolgere i diversi saperi nei processi di tutela e riqualificazione del paesaggio in oggetto
6. Avvicinare gli studenti ad una metodologia di studio e di lavoro basata sulla documentazione, sulla catalogazione e sulla consultazione delle fonti, anche attraverso l'utilizzo delle Nuove Tecnologie. coinvolgere in modo attivo lo studente in compiti reali
7. far acquisire agli alunni competenze orientative specifiche, ossia quelle finalizzate alla risoluzione di compiti definiti e circoscritti che caratterizzano le diverse esperienze personali

#### **OBIETTIVI FORMATIVI**

- Rafforzare motivazioni e sicurezze nell'esperienza scolastica dell'allievi.
- Acquisire consapevolezza del proprio ruolo (diritti-doveri e capacità di scelte autonome).
- Acquisire strumenti d'autovalutazione per verificare il proprio sapere e saper fare con particolare attenzione alle capacità comunicative globali.

- Mettere in atto tecniche e strategie di lavoro di gruppo (alunni-docenti) acquisendo la consapevolezza di essere un soggetto collettivo proiettato verso il successo formativo ed un ruolo di sano protagonismo.
- Mettere in atto atteggiamenti corretti nel contesto lavorativo (conoscenze e rispetto dei ruoli, adattamento, risoluzione degli imprevisti).
- Disporsi al cambiamento e svolgere un ruolo attivo nella ricerca di soluzioni più adeguate al proprio progetto formativo.
- 

## OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO

- Collaborare ad un progetto che coinvolga il territorio, operando in modo omogeneo grazie alla definizione di strategie e principi attuativi comuni ed alla produzione di materiale didattico di supporto all'attività divulgativa.
- Intervenire a livello locale in modo da tener conto delle specificità comunicative, attuando interventi di potenziamento e recupero d'identità culturale, in modo da offrire al territorio un supporto esterno qualificato e personalizzato secondo le esigenze evidenziate nella fase di progettazione degli interventi.
- avviare e/o migliorare la pratica della ricerca-sperimentazione-azione attraverso iniziative di consulenza, formazione e ricerca, selezioni ed utilizzazione delle informazioni.
- promuovere lo sviluppo di un approccio critico e costruttivo alla realtà che ci circonda e l'elaborazione di proposte concrete per la valorizzazione culturale.

RISORSE STRUTTURALI UTILIZZATE PER LE ATTIVITÀ DI PROGETTO : Laboratorio di lettura Laboratorio dell'area professionale Laboratori specialistici Aula Aziende

DESTINATARI : n°.... alunni, classe 2^

INDIVIDUAZIONE ALUNNI CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI(DM 27 DICEMBRE 2012 ), E DI ALLIEVI CON DISABILITÀ CERTIFICATA (L104/92)

.....

.....

QUOTA AUTONOMIA: Il progetto viene attuato usando il 20 % del monte ore per ogni materia.

FLESSIBILITA': Sono previste ore di copresenza extracurricolari per alcune materie.

### **MOD. 0-RIEQUILIBRIO-UNITA' FORMATIVA RIEQUILIBRIO/ORIENTAMENTO**

N° UF	Risultati attesi (Correlazione con altre UF, interazione tra UF)	Aree formative coinvolte	Criteri applicativi (Valenza formativa)	Durata <b>tot. 32 ore</b> (sviluppo temporale e ore)
<b>2° anno</b>				
<b>1</b>	<b>Accoglienza e recupero/consolidamento delle competenze pregresse</b>	Area dei linguaggi Area storico-socio- economica Area scientifico-	Accoglienza, socializzazione, creazione di un clima ed uno stile collaborativo nella nuova classe.  Ripasso delle conoscenze e abilità riferite alle	Tutti i docenti Si sviluppa nella <b>prima settimana</b> dell'AS per un totale

	(UF preliminare alle altre UF e premessa di tutto lo sviluppo successivo delle ulteriori UF)	tecnologica Area tecnico-professionale	competenze del 1° e 2° anno. Esercitazioni laboratoriali.	di 16 ore
2	<b>Verifica del recupero/consolidamento delle competenze pregresse non raggiunte</b>	Area dei linguaggi Area storico-socio-economica Area scientifico-tecnologica  Area tecnico-professionale Area di personalizzazione	Mira a verificare i livelli di preparazione in ingresso nella 2^ classe ed a recuperare quei requisiti essenziali per lo svolgimento delle successive UF.  Tutte le aree formative previste dal portfolio della classe 2^ e 3^ intervengono somministrando verifiche di recupero/consolidamento delle competenze pregresse non raggiunte.	Tutti i docenti  Si sviluppa nella <b>seconda settimana</b> per un totale di 16 ore

Materia	Contenuti	Obiettivi	Abilità	Conoscenze	Metodologia e strumenti	Verifiche	Tempi		
1. ASSE LINGUISTICO									
Italiano	Docente:  1.Ricerca-azione di testi di approfondimento tematico in relazione al profilo enogastronomico dell'area mediterranea 1. Elaborazione dati 2. Approfondimenti di testi di settore con approccio analitico e sintetico	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti  Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario	● Affrontare situazioni comunicative sul piano professionale e relazionale sia all'interno dell'azienda sia con i clienti e fornitori  ● Mettere in relazione testi di varie tipologie relativi ai diversi autori, cogliendone	● Codici comunicativi e relazionali nei contesti organizzativi e professionali  ● Strumenti delle comunicazioni nei contesti economici e professionali	Visite guidate ricerche di gruppo, discussioni interattive, fotocopie, Tic	Verifiche orali individuali, di gruppo, relazioni e questionari	49 h		
							Ore curriculari	Ore di compresenza curricul.	Ore di compresenza extracurricolari
							40	9	-

	(diagrammi, tabelle, ecc.) Laboratorio di scrittura /	tipo	le diversità						
Inglese	A cookery tour of the island of Ischia: the cuisine, ingredients and flavours, recipes. Package tour: services and facilities of the establishment; Showing visitors places of interest and culture in Ischia	Prodotto testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare adeguatamente e le informazioni professionali quali riviste specialistiche, documenti tecnici, siti internet del settore</li> <li>• Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative</li> <li>• Interagire in conversazioni brevi e semplici sui temi di interesse professionale</li> <li>• Scrivere brevi testi di interesse professionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulistica e documentazione e propria del contesto economico e professionale</li> <li>• Strumenti della comunicazione in lingua straniera nei contesti economici e professionali</li> </ul>	Libro di testo; CD audio, DVD, materiale autentico tratto da giornali, riviste, Internet	Prove strutturate e semistrustrate;  Esercizi di tipo vero – falso, a scelta multipla, di trasformazione;  Interrogazioni, conversazioni e dialoghi guidati	39h		
Docente:		Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi			Lezione frontale, didattica laboratoriale, attività di carattere comunicativo da effettuarsi in coppia o in gruppi (drammatizzazioni, role-plays, giochi)		Ore curriculari	Ore di compresenza curricul.	Ore di compresenza extracurricolari
							30	9	-
Tedesco/Francese	Essgewohnheiten- .....	Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tradurre brevi testi scritti e orali propri del settore professionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi fondamentali per la lettura/ascolto di un'opera d'arte (pittura)</li> </ul>	Lavoro singolo, lavoro in coppie e di gruppo, lezione interattiva I/S e	Verifiche scritte ed orali	26 h		
Docente:							Ore curriculari	Ore di compresenza	Ore di compresenza

		artistico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere alcune forme di espressione artistica e i loro autori</li> <li>• Comprendere i prodotti della comunicazione multimediale</li> </ul>	architettura, fotografia, fil musica, etc) • Autori rilevanti del patrimonio culturale • Codici comunicativi nei messaggi multimediali	S/S . Materiale di settore in fotocopia ed audio, testo disciplinare, internet		ri	curricul.	extracurriculari
		Utilizzare testi multimediali					16	4	6
<b>2. ASSE MATEMATICO</b>									
Matematica	Statistiche del turismo locale:  Analisi di dati statistici inerenti al turismo isolano Calcolo di percentuali statistiche del turismo Grafici statistici sul turismo	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentando le onde in forma geometrica  Confrontare ed analizzare le figure geometriche  Individuare le strategie	Applicare in contesto professionale i principi matematici appresi  Applicare le principali formule relative alle figure geometriche  Applicare idonee strategie	Principi matematici: proporzioni, percentuali, operazioni aritmetiche, operazioni algebriche, equazioni, funzioni  Misure di grandezza  Problemi	Visite guidate ricerche di gruppo, discussioni interattive, materiale autentico, fotocopie, approfondimenti	Verifiche scritte ed orali			

		appropriate per la soluzione dei problemi	matematiche nelle problematiche del contesto professionale	applicati alla professione e loro possibili soluzioni			Ore curricula	Ore di compresenza curricula	Ore di compresenza extracurriculari
		Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche usando gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico	Elaborare e gestire un foglio elettronico per rappresentare in forma grafica i risultati dei calcoli eseguiti	Foglio elettronico			25	5	5
<b>3. ASSE TECNICO-SCIENTIFICO</b>									
Sala e bar Doc	Ricerca dei principali vitigni dell'isola d'Ischia, dei loro vini e delle caratteristiche organolettiche	Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	<ul style="list-style-type: none"> <li>•utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività</li> <li>•applicare i criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente</li> </ul>	-attrezzature di servizio -normative di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale di settore -normativa e disposizioni igienico-sanitarie nei processi di preparazione e distribuzione dei	Lavori di gruppo  Visite guidate	Verifiche orali	26h		

		Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso	<p>lavorativo/organizzativo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale</li> </ul> <p>specifiche di settore</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro</li> </ul> <p>individuare strumenti,</p>	<p>pasti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-principali terminologie tecniche di settore</li> <li>-processi e cicli di lavoro del processo ristorativo</li> <li>-tecniche di comunicazione organizzativa</li> <li>-tecniche di pianificazione</li> <li>-metodi e tecniche del servizio ristorativo</li> <li>-principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativo</li> </ul>			Ore curriculari	Ore di compresenza curriculari	Ore di compresenza extracurriculari
--	--	--	--	---	--	--	-----------------	--------------------------------	-------------------------------------

		Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine curando le attività di manutenzione ordinaria	<p>attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard</p> <p>applicare procedure e tecniche per approntare strumenti, attrezzature e macchine</p>	<p>-tipologie delle principali attrezzature macchine e strumenti</p> <p>-Comportamento e pratiche nella manutenzione ordinaria</p> <p>-Procedure e tecniche di monitoraggio</p> <p>-Procedure e tecniche Prodotti per la sanificazione, la disinfezione e la disinfestazione igienica sanitaria</p> <p>-Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari</p>			10	7	8
Accoglienza turistica	Ricerca e creazione di un itinerario	Predisporre e curare gli spazi di lavoro eseguendo le operazioni di	applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione, lo stato di efficienza e funzionamento di strumenti,	-Normativa e dispositivi igienico-sanitari	Lavori di gruppo Lezioni di laboratorio con	Verifiche orali	39h		



Docente:	turistico ad Ischia ,con particolare rilevanza a visite ad agriturismi e strutture ricettive	pulizia al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali  Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico sanitarie	attrezzature e macchine. ●Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature e macchine  Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento  ●Applicare procedure,	nei processi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimenti, dei semilavorati e dei prodotti finiti -Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti  -Elementi di gastronomia	l'utilizzo delle attrezzature. Proiezioni video didattiche  Visite guidate  Lezioni frontali con l'ausilio del libro di testo e di riviste		Ore curricula	Ore di compresenza curricula	Ore di compresenza extracurriculari
							30	9	-
Laboratorio di Enogastronomia	Ricerca e approfondimento tematico della tradizione					Attività pratiche	26h		

Docente:	gastronomica dell'area mediterranea, con particolare rilevanza all'area ischitana.		protocolli e tecniche di igiene, pulizia, riordino degli spazi di lavoro •Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia		enogastronomiche		Ore curriculari	Ore di compresenza curriculari	Ore di compresenza extracurriculari
	Pianificazioni di un progetto professionale in Laboratorio	Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale		Lezioni di laboratorio con l'utilizzo delle attrezzature. Proiezioni video didattiche		15	10	
Scienze degli Alimenti	Le abitudini alimentari e piatti tipici	Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico sanitarie	•Adottare tecniche di trattamento e di conservazione	- Elementi di dietetica relativi ai principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie	Lavori di gruppo	Verifica scritta	25h		
Docente:		Osservare,	Applicare tecniche di stoccaggio delle merci nel magazzino		dispense		Ore curriculari	Ore di compresenza curriculari	Ore di compresenza extracurriculari

		descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà e					19	3	3
Scienze	Studio del Territorio isolano dal punto di vista biologico e scientifico	riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità	Analizzare qualitativamente e quantitativamente e	•Applicare criteri di selezione delle materie prime più indicate alla preparazione dei diversi prodotti	Visite guidate	Verifica scritta/orale	25h		
Docente:							Ore curriculari	Ore di compresenza curriculari	Ore di compresenza extracurriculari
							20	2	3
Fisica	I sistemi di misura e grandezza internazionali	e fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza	Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui	•Approntare materie prime per la preparazione dei pasti	Visite guidate lezione frontale	Uso di schemi, tabelle, grafici per presentare correlazioni Esercitazioni scritte con test a risposta multipla e domande aperte.	25h		
Chimica							Ore curriculari	Ore di compresenza curriculari	Ore di compresenza extracurriculari
Docente:							20	2	3

Scienze motorie  Docente:	Andar per sentieri e per il territorio. Il corpo umano in relazione con lo sforzo fisico	vengono applicate	cottura per la preparazione dei cibi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concetto di misura e sua approssimazione</li> <li>• Errore sulla misura</li> <li>• Schemi, tabelle, grafici</li> </ul> -Semplici schemi per presentare correlazioni tra le variabili di un fenomeno appartenente all'ambito scientifico caratteristico del percorso formativo	Visite guidate lezione frontale Lavoro di gruppo	Verifica pratica	25h		
							Ore curriculari	Ore di compresenza curricul.	Ore di compresenza extracurricolari
							25	-	-
		assumere consapevolezza del ruolo culturale ed espressivo della propria corporeità in collegamento con gli altri linguaggi;	Riconoscere in modo approfondito i fenomeni chimici-fisici-biologici dei processi inerenti la propria comunità professionale  Comprendere i vantaggi economici e sociali di impianti ad energia rinnovabile e sostenibile	Impianti ad energia rinnovabile  Programmi software per la professione					
			Utilizzare le						

			<p>potenzialità offerte da applicazioni software specifiche del contesto professionale, ad esempio, per gestire e organizzare in maniera informatizzata una piccola azienda</p> <p>riconoscere comportamenti di base funzionali al mantenimento della propria salute;</p> <p>riconoscere e osservare le regole di base per la prevenzione degli infortuni adottando comportamenti adeguati in campo motorio e sportivo.</p>	<p>eseguire corrette azioni motorie;</p> <p>usare test motori appropriati o principi di valutazione dell'efficienza fisica;</p>						
<p><b>4. ASSE STORICO-SOCIALE</b></p>										

Storia	1.Ricerc-azione di testi di approfondimento tematico in relazione al profilo enogastronomico dell'area mediterranea 1. Elaborazione dati 2. Approfondimenti di testi di settore con approccio analitico e sintetico (diagrammi, tabelle,ecc.)	Comprendere il cambiamento e la diversità	-Comprendere i cambiamenti in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale e professionale -Conoscere le principali vicende nazionali ed internazionali degli ultimi anni a livello territoriale anche attraverso testimoni e documenti	Conoscere fonti e documenti di storia locale Conoscere elementi di storia, usi e costumi del territorio per offrire un prodotto/servizio rispondente	Visite guidate ricerche di gruppo, discussioni interattive, materiale autentico, fotocopie, approfondimenti	Verifiche orali individuali, di gruppo, relazioni e questionari	26h		
Docente:							Ore curriculari	Ore di compresenza curricul.	Ore di compresenza extracurriculari
							26	-	-
Diritto ed economia	Concetto d'impresa e azienda  Elementi essenziali per esercizio d'azienda	collocare l'esperienza personale in un sistema dir egole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla costituzione, a tutela della persona , della collettività e dell'ambiente  Orientarsi nel mondo del lavoro e nel tessuto produttivo, economico e	-riconoscere la legislazione e le norme specifiche della comunità professionale di appartenenza -riconoscere la valenza etica e sociale delle scelte economiche e delle loro conseguenze		Lezione frontale  Esercitazioni  Analisi di casi concreti  Libri di testo  Osservazione realtà ischitana	Test  Prove oggettive	26h		
Docente:							Ore curriculari	Ore di compresenza curricul.	Ore di compresenza extracurriculari
							26	-	-

		professionale del proprio territorio	-identificare le caratteristiche essenziali del rapporto di lavoro e della tutela del lavoro nel contesto professionale di riferimento						
--	--	--------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--

## VERIFICHE E VALUTAZIONI

Durante lo svolgimento di ogni modulo verranno effettuate delle verifiche come prove di controllo delle conoscenze e delle abilità raggiunte dagli allievi per poter procedere ad eventuali correzioni e/o integrazioni del processo didattico. I criteri di valutazione terranno conto sia dei risultati delle prove che dei prodotti delle ricerche individuali e di gruppo. Saranno oggetto di valutazione le conoscenze e le abilità, l'impegno e la partecipazione alle varie attività didattiche svolte.

### Il C.di classe

Aree formative	
COMPETENZA LINGUISTICA	
COMPETENZA LINGUISTICA IN LINGUA STRANIERA	
COMPETENZA MATEMATICA,	
SCIENTIFICO-TECNOLOGICA	
COMPETENZA STORICO,SOCIOECONOMICA	
COMPETENZE TECNICOPROFESSIONALI	
IRC	